KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE								
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ								
Kierunek studiów:		DIETETYKA						
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia						
Profil studiów:		praktyczny						
Forma studiów:		stacjonarne						
Nazwa modułu:		**Praktyka w poradni gastroenterologicznej**						
Rodzaj modułu:		Praktyka zawodowa						
Język wykładowy:		Język polski*						
Rok studiów:	3	**Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:**						
Semestr:	5	Praktyki zawodowe						
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	75						
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki klinicznej szczególnie w chorobach układu pokarmowego oraz zaburzeniach metabolicznych. Podstawowe informacje i umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej.						

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

Cel 1: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania poradni gastroenterologicznej
Cel 2: Zapoznanie studenta ze specyfiką pracy w poradni gastroenterologicznej.
Cel 3: Zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego oraz w zaburzeniach metabolicznych.
Cel 4: Konfrontacja wiedzy teoretycznej studenta z pracą w poradni gastroenterologicznej.

III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
	wiedzy:	
W01	Wie, jakie są zasady funkcjonowania poradni gastroenterologicznej.	K1D_W14 K1D_W16 K1D_W17 K1D_W22 K1D_W24
W02	Zna podstawowe metody w pracy poradni gastroenterologicznej, zna zasady kwalifikacji pacjentów do badań gastroenterologicznych.	K1D_W16 K1D_W22
W03	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia w różnych chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.	K1D_W17 K1D_W16 K1D_W18 K1D_W21
W04	Zna i potrafi scharakteryzować założenia edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki chorób przewodu pokarmowego i zaburzeń metabolicznych.	K1D_W22 K1D_W23
W05	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.	K1D_W23 K1D_W24
	umiejętności:	
U01	Rozumie i potrafi wykonać określone przez opiekana praktyki zadania - uczestniczy aktywnie w zadaniach realizowanych przez poradnię.	K1D_U11 K1D_U14 K1D_U15
U02	Potrafi prowadzić wybraną dokumentację pacjentów.	K1D_U03 K1D_U11

U03	Potrafi komunikować się z pacjentem i prowadzić edukację żywieniową w zakresie chorób przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych. Potrafi ocenić stan odżywienia, sposób żywienia pacjenta – zna zasady badań antropometrycznych oraz interpretuje wybrane wyniki laboratoryjne.	K1D_U09 K1D_U10 K1D_U11
U04	Umie określić i zaplanować leczenie żywieniowe oraz dobrać dietę - jadłospis do indywidualnych potrzeb – wynikających z choroby przewodu pokarmowego lub zaburzeń metabolicznych.	K1D_U11 K1D_U26
U05	Umie powiązać dotychczas poznane zagadnienia teoretyczne z praktyką.	K1D_U05 K1D_U25
kompetencji społecznych:		
K01	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
K02	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
K03	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K04 K1D_K09
K04	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	K1D_K04

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Praktyka zawodowa

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Praktyka zawodowa 1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni. Zapoznanie z zasadami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.	5
Praktyka zawodowa 2	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania, metodami pracy oraz elementami jawnej dokumentacji pacjentów regulującej działalność poradni. Poznanie zasad przyjmowania pacjentów.	10
Praktyka zawodowa 3	Poszerzenie wiedzy z zakresu zasad żywienia w różnych chorobach przewodu pokarmowego włączając profilaktykę.	10
Praktyka zawodowa 4	Obserwacja i uczestnictwo w konsultacjach/edukacjach żywieniowych – przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analiza podstawowych wyników badań biochemicznych.	10
Praktyka zawodowa 5	Zapoznanie się z zasadami obsługi dostępnego sprzętu do pomiarów antropometrycznych. Obserwacja, dokonanie pomiarów. Wprowadzenie danych do formularza (forma papierów/elektroniczna).	10
Praktyka zawodowa 6	Interpretacja parametrów antropometrycznych pacjenta. Analiza sposobu odżywiania pacjenta i identyfikacja popełnianych błędów żywieniowych.	10
Praktyka zawodowa 7	Obserwacja obsługi programów komputerowych wykorzystywanych do prowadzenie ewidencji.	5
Praktyka zawodowa 8	Opracowywanie jadłospisów indywidualnych na polecenie opiekuna praktyk.	10
Praktyka zawodowa 9	Analiza strony internetowej/innych informacji dotyczących funkcjonowania poradni.	5

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. **Metody kształcenia:**
   - wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opieką opiekuna praktyk
   - dyskusja
   - studium przypadku
   - obserwacja

2. **Narzędzia (środki) dydaktyczne:**
   - sprzęt do praktycznej nauki zawodu
   - programy komputerowe używane w placówce

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. **Formy zaliczenia modułu:**
   - **zaliczenie z oceną**

2. **Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:**
   - sprawozdanie z realizacji praktyki zawodowej
   - samoocena
   - karta przebiegu praktyki zawodowej

3. **Podstawowe kryteria** oceny lub wymagania egzaminacyjne określane są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się:

   - **średnia ocen podsumowujących (ocena podsumowująca wystawiona przez opiekuna praktyk w poradni na Karcie Przebiegu Praktyki Zawodowej + ocena za Sprawozdanie z Praktyki Zawodowej wystawiona przez Opiekuna Praktyk z Uczelni.**

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	-
Udział w wykładach	-
Udział w praktykach zawodowych	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	-
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do praktyk zawodowych	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia praktyk zawodowych	-
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2021
2. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010
3. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021

Literatura uzupełniająca:

1. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2023
2. Włodarek D.: Dietetoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2022

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

** należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)